

Communiqué de presse

Un appareil à encastrer de Miele unique en son genre conjugue les avantages du four à vapeur et du micro-ondes – tout en assurant un gain de place

Rencontre de la vapeur chaude et des ondes

Spreitenbach, février 2015 – Il est souvent difficile de faire son choix lorsqu'il s'agit d'acquérir un deuxième appareil pour la cuisine. Alors que le four à vapeur promet des préparations en douceur, préservant les vitamines, le micro-ondes permet de décongeler et de réchauffer rapidement les mets. Avec le nouveau DGM 6800, qui combine toutes les qualités d'un four à vapeur et d'un micro-ondes, Miele propose un appareil pour les niches de 45 cm, idéal en cas de place restreinte. Le DGM 6800 arrive sur le marché suisse en juin.

Pour leur nouvelle cuisine, plus de neuf clients de Miele sur dix aimeraient acquérir un deuxième appareil de cuisson encastrable mais hésitent entre un four à vapeur et un micro-ondes. « Dans ce cas, notre DGM est la solution parfaite puisqu'il conjugue le confort d'un micro-ondes avec la qualité des résultats de cuisson obtenus dans notre four à vapeur », explique Axel Kniehl, Directeur responsable des Ventes et du Marketing du groupe Miele. Il voit un potentiel remarquable pour cet appareil, qui maîtrise sans compromis les deux disciplines et ne fait aucune concession sur la qualité légendaire de Miele.

Le nouveau DGM se distingue aussi par différentes caractéristiques d'équipement comme la technologie MultiSteam, une exclusivité Miele : l'eau est transportée depuis le réservoir par un générateur de vapeur externe puissant qui se trouve derrière l'enceinte de cuisson. La vapeur ne parvient à l'intérieur que lorsque la température adéquate est atteinte. Résultat : les légumes conservent leur couleur naturelle et semblent encore plus appétissants. Au total, huit buses garantissent une répartition rapide et fiable de la vapeur dans l'appareil ainsi qu'une montée en température rapide. Le nouveau DGM marque aussi des points en matière de puissance micro-ondes : il dispose de sept niveaux (1000 watts au max.). Il se distingue aussi par sa fonction de démarrage rapide Quick-Start (p. ex. pour faire chauffer du lait sur pression d'un bouton) et par un programme automatique pour préparer du pop-corn.

Le développement de cet appareil a représenté un véritable défi technique, car les fonctions d'un four vapeur et d'un micro-ondes sont extrêmement différentes. La porte de l'appareil, par exemple, a nécessité une construction spéciale afin que ni l'énergie des micro-ondes ni la vapeur ne puissent s'échapper. D'une manière générale, l'enceinte de cuisson des fours à vapeur Miele est réalisée en inox pour éviter toute formation de rouille et assurer ainsi une durée de vie de 20 ans, caractéristique des appareils Miele. Mais il est bien connu que l'utilisation des micro-ondes dans une enceinte métallique peut causer des arcs électriques.

Miele a résolu ce problème par des liaisons en silicone. À propos d'enceinte de cuisson : elle dispose désormais d'un volume de 40 litres et est éclairée par des LED dont la longévité est bien connue.

Le DGM propose toutes les applications d'un four à vapeur haut de gamme : il comprend plus de 150 programmes automatiques rapidement accessibles par l'affichage M Touch grâce à la fonction de recherche rapide. L'utilisateur peut configurer et enregistrer jusqu'à 20 programmes individuels. Avec le DGM 6800, la configuration de son propre programme est très pratique, car la combinaison de deux modes de cuisson permet, par exemple, de décongeler en douceur et de réchauffer en une seule étape. En voici un exemple : si l'on souhaite apprêter une potée surgelée, il suffit d'enregistrer quatre étapes comme programme personnalisé comportant le passage de l'utilisation du micro-ondes à celle du four à vapeur. Même pour réchauffer simplement un mets, il peut valoir la peine d'utiliser la succession de vapeur et d'énergie micro-ondes pour éviter au plat de sécher trop rapidement. Quelques exemples de combinaisons judicieuses de cuisson à la vapeur et au micro-ondes sont présentés dans le mode d'emploi.

Le nouveau four à vapeur avec micro-ondes de Miele est un appareil à encastrer pour une niche de 45 cm de haut. Il est disponible dans les teintes inox CleanSteel, noir obsidienne et blanc brillant. Parmi son équipement, mentionnons quatre récipients de cuisson en inox, une grille, un bac de récupération en verre et deux tablettes de détartrage.

À propos de l'entreprise : fabricant d'appareils ménagers de première qualité, Miele est leader mondial dans les domaines suivants : cuisson, cuisson vapeur, réfrigération, congélation, machines à café, traitement du linge et aspirateurs. S'y ajoutent les lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge à utilisation professionnelle ainsi que les appareils de nettoyage et de désinfection pour installations médicales et laboratoires (Miele Professional). Fondée en 1899, l'entreprise est représentée dans une centaine de pays par ses propres sociétés de distribution ou par des importateurs. Entreprise familiale aux mains de la quatrième génération, Miele emploie plus de 17 660 personnes dans le monde entier. Sa société de distribution en Suisse compte environ 420 collaborateurs.

Contact presse :
Nina Cornelius
Téléphone : +41 56 417 2520
E-mail : nina.cornelius@miele.ch

Trois photos accompagnent ce texte.

Photo 1 :



Le nouveau DGM 6800 de Miele conjugue toutes les fonctions d'un four à vapeur et d'un micro-ondes en un seul appareil. (Photo : Miele)

Photo 2 :



Grâce à la fonction Quick-Start, le four à vapeur avec micro-ondes DGM 6800 chauffe une tasse de cacao ou de lait sur pression d'un bouton. (Photo : Miele)

Photo 3 :



Parmi son équipement, mentionnons quatre récipients de cuisson en inox, une grille, un bac de récupération en verre et deux tablettes de détartrage. (Photo : Miele)